

Perdrix poêlée à la bière, gratin de céleri et pomme, chicon caramélisé et gnocchi de pomme de terre

denrées			unités	quantités	progression	
Perdrix			pièce	16,00	1- Préliminaire de légumes	
Beurre			kg	0,25	Tailler le céleri rave en lamelles, les pocher. Éplucher les	
Oignon			kg	0,60	pommes, les tailler en 1/2 tranches. Faire une julienne d'endive	
Carotte			kg	0,60	2- Réaliser l'appareil à crème prise	
Ail			kg	pm	Mélanger les œufs, la crème, le lait. Assaisonner	
Bouquet garni			kg	pm	3- Garnitures	
Bière brune			lit	1,00	a) Faire cuire les pommes de terre en robe au four. Mettre la pulpe dans un cul de poule, ajouter les jaunes d'oeuf 1 par 1 puis ajouter la farine. Façonner à la poche à douille sur plaque. Refroidir en cellule puis les faire pocher. Réchauffer à la minute les réchauffer à la vapeur.	
Fond brun lié			lit	0,80	b) Endives caramélisées	
Sel, poivre			kg	pm	Emincer les endives, ajouter le miel et cuire à feu vif jusqu'à caramélisation,	
					c) Gratin de céleri	
Garniture					Beurrer les ramequins, ranger les pommes en alternant avec les tranches de céleri. Verser l'appareil à crème prise. Cuire dans des bains-marie au four	
1- Gratin de céleri					4-Perdrix poêlée	
Pomme golden			kg	1,80	habiller les perdrix. tailler la garniture aromatique en fine mirepoix/ Mettre la perdrix à mariner avec la bière et la garniture durant 24h00 Marquer les perdrix en cuisson : égoutter et sécher les perdrix les rôti au four à 230°C avec du beurre clarifié durant 7 mn ajouter la garniture aromatique et finir à couvert 15 mn à 190° sortir les perdrix et terminer la sauce par déglçage avec la bière et le fond	
Céleri rave			pièce	2,00		
Oeuf			pièce	4,00		
Jaune d'oeuf			kg	0,08		
Lait			lit	0,04		
Crème UHT			lit	0,04		
Sel, poivre, muscade			kg	0,060		
2- Chicon caramélisé			kg	pm		
beurre						
Endive			kg	2,00		
Miel			kg	0,10		
3- Gnocchi						
Pulpe de pomme de terre			kg	2,00		
Farine ou maïzena			kg	0,40		
Jaune d'oeuf			kg	0,32		
Sel, poivre			kg	pm		
4- décor						
persil plat			botte	1,00		
					Dresser	